



hop™

Saccharomyces cerevisiae

Il primo lievito enologico secco attivo selezionato per l'inoculo diretto

DESCRIZIONE

HOP™ è stato selezionato in collaborazione con l'INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica, Montpellier, Francia) nell'ambito di un progetto europeo Marie Curie ITN, conosciuto come "YEASTCELL". L'obiettivo principale di questo progetto è stato quello di studiare e perfezionare la resistenza allo stress dei lieviti inoculati senza reidratazione. Attraverso l'innovativa tecnica di selezione non-OGM dell'adattamento evolutivo è stata applicata una pressione selettiva che simulasse le condizioni di stress che avvengono durante la vinificazione, questo ha permesso di ottenere HOP™, un lievito dal profilo genetico unico caratterizzato da una struttura della parete cellulare rinforzata e dalla resistenza a stress multipli. Queste caratteristiche consentono ad HOP™ di resistere alle condizioni difficili che si possono verificare dall'inoculo alla fine della fermentazione, mantenendo un'elevata vitalità.

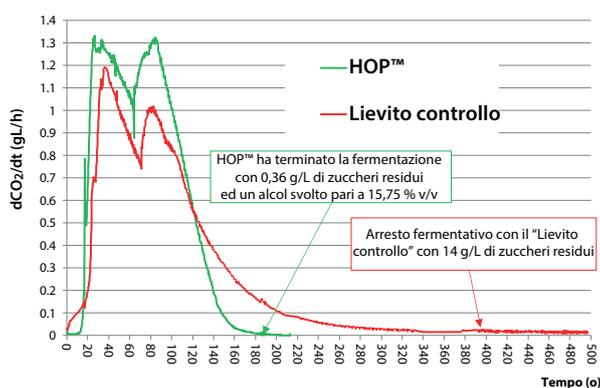
Riferimento: Ferreira D. (2017) Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts. Tesi di dottorato, École Doctorale GAIA, Montpellier.



BENEFICI & RISULTATI

Cinetica della fermentazione alcolica

HOP™ e "Lievito controllo" sono stati entrambi aggiunti direttamente senza reidratazione nel mosto durante il riempimento della vasca a 25g/hL



Prova comparativa effettuata su Carignan (Languedoc, Francia). Zucchero iniziale = 267g/L; pH = 3,46; APA=110mg/L;
Temperatura all'inoculo = 22 °C;
Temperatura durante la fermentazione alcolica = 28 °C

- Questo approccio di selezione innovativo rende HOP™ il primo lievito secco attivo appositamente selezionato per l'inoculo diretto mantenendo ottime le sue caratteristiche ed assicurando prestazioni elevate.
- Resistenza agli stress multipli:
 - Stress osmotico
 - Elevato livello iniziale di SO₂ molecolare
 - Bassa torbidità
 - Bassa ed alta temperatura
 - Alti livelli di etanolo
- Specificamente selezionato per l'inoculo diretto senza reidratazione in un'ampia gamma di condizioni enologiche.
- Capacità intrinseca di compensare gli effetti della mancata reidratazione grazie ad un metodo di selezione unico: metodo di selezione scientificamente testato che assicura ottime performance fermentative.

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

Lallemand ha sviluppato un processo di produzione unico per i lieviti - il processo YSEO™ (Yeast Security and Sensory Optimization) - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali anche in condizioni difficili. I lieviti YSEO™ sono 100% naturali e non-OGM.



PROPRIETÀ

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Molto robusto – elevata capacità fermentativa
- Elevata vitalità
- Fase di latenza medio-corta
- Elevata resistenza all' SO₂
- Resistenza all'alcol: fino a 16% v/v
- Ampio range di temperatura: 14-30 °C
- Bassa produzione di acidità volatile
- Medio/basse esigenze nutrizionali
- Carattere fruttosofilo

ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio raccomandato: 20-40 g/hL

Selezionato per l'utilizzo ad inoculo diretto.

Aggiungere il lievito direttamente dall'alto della vasca, preferibilmente durante il riempimento.

In alternativa, per assicurare una migliore distribuzione, sciogliere preventivamente il lievito in 10 parti di acqua o mosto ed aggiungere alla vasca con un rimontaggio.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 10 kg.
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.
- Una volta aperto si consiglia di utilizzare subito tutto il contenuto della confezione.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Giugno 2023.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture